

Süßes Hefebrot / Rosinenbrot

Weicher, geschmackvoller und leicht süßlicher Hefeteigkuchen!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:
https://youtu.be/cYza_RwKH60

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp



Für eine Kastenform mit etwa 24cm Länge

Für den Teig:

3/4 Würfel Frischhefe oder 1,5 P. Trockenhefe
180ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
400g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
50g Tapioka- oder Kartoffelstärke
45g Zucker
3 P. Vanillezucker
1,5 TL Xanthan
1 TL Flohsamenschalenpulver
150g Joghurt (ggf. laktosefrei)
50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
45g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 Eiweiß

Außerdem:

1 Eigelb
1 EL Milch (ggf. laktosefrei)
Nach Geschmack: Hagelzucker zum Bestreuen

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig, auch die Hefemilch zum Mehlgemisch geben und gut verkneten.
3. Den Hefeteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform einfüllen und mit etwas Wasser glattstreichen. An einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen.
4. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Milch laktosefreie Milch oder veganen Milchersatz auf Reis-, Nuss-, Hirse- oder Sojabasis verwenden. Joghurt durch eine vegane Alternative auf Sojabasis tauschen. Sahne durch veganen Sahnersatz auf Soja-, Mandel-Reis- oder Kokosbasis ersetzen. Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Zucker und Vanillezucker durch je 45g Traubenzucker und Reissirup ersetzen. Einige Tropfen Vanillearoma anstatt Vanillezucker verwenden. Hagelzucker weglassen.

Variation: Rosinenbrot oder Schokobrot: Je nach Geschmack und Verträglichkeit 80g Rosinen oder Schokodrops unter den Teig rühren.

Bild 1: Schokobrot



Bild 2: Teig vor dem Aufgehen.



Bild 3: Teig nach dem Aufgehen.



Bild 4 und 5: Fertiges Hefebrot



